

שם המתכון: האש בראון (לביבת תפוא"א ובצל) עם ביצי עין וחזה אווז מעושן

כשרות (חלבי/ **בשרי**/ פרווה/ לא כשר):

דרגת קושי של הכנת המנה (**קלה**, בינונית, קשה):

מזרכים (ארבע מנות) :	כלי עבודה דרושים :
ללביבה:	קערה גדולה לערבוב תערובת הלביבה
4 תפוחי אדמה בינוניים, קלופים	מגימיקס עם להב גירור+סכין רגילה
1 בצל גדול, פרוס לפרוסות דקות	כלי הגשה רצויים:
5 כפות שמן ניטרלי לטיגון	צלחת הגשה גדולה שטוחה (קוטר 30 ס"מ)
מלח ופלפל שחור לפי הטעם	
100 גר' חזה אווז מעושן חתוך לרצועות	
4 ביצים	

אופן ההכנה:

1. בוחרים מחבת בגודל בינוני (קוטר 26 ס"מ) עם ידית מתכת, בעלת מכסה, שניתן גם להכניס לתנור. מניחים במחבת את חזה האווז והשמן ומטגנים כמה דקות עד הזהבה עמוקה. מסננים ושומרים הן את השמן והן את חזה האווז.
2. מגרדים גס את תפוחי האדמה, בעזרת מעבד המזון. מעבירים לקערה. טוחנים את הבצל במעבד המזון ב"פולסים" ומערבבים עם תפוחי האדמה, מתבלים במלח ופלפל.
3. מחממים תנור למצב גריל עליון.
4. מחממים את השמן ששמרנו מטיגון חזה האווז, באותה מחבת. מעבירים את תערובת תפוחי האדמה למחבת ומטגנים על להבה בינונית, במשך כמה דקות כשהמחבת מכוסה. הופכים את הלביבה בעזרת צלחת, כאשר התקבלה הזהבה יפה.
5. "פותחים" 4 ביצי עין על צידה העליון השחום של הלביבה ומעבירים לתנור למשך כמה דקות ולפי מידת הבישול שאוהבים לביצים.
6. מוציאים את המחבת מהתנור, מעבירים את הלביבה לצלחת הגשה גדולה, מפזרים מעל את חזה האווז הפריך ומגישים מיד.